PANE RUSTICO (GRAN RUSTICO 50%)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN RUSTICO NUCLEO 50%	g 5.000
FARINA TIPO 0 - PER PANE	g 5.000
ACQUA	g 5.000-5.500
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

Se si desidera un pane più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C per 20 minuti pezzature da 70g, per pezzature da 500g cuocere a 220-230°C per 50 minuti.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A piacere possono essere formati piccoli panini, filoni, ciambelle, pani in cassetta, ciabatte, focacce, decorandoli in superficie immediatamente prima della cottura con semi di sesamo, di girasole, fiocchi d'avena o di farro, adeguando i tempi di lievitazione in base alle pezzature.